





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 21.10.19 bis 25.10.19	Bio-Nudeln (a,a1) Waldpilzcreme (Champignon, Stockschwämmchen, Austernseitling i,g,7) Endiviensalat Vinaigrette (i,j,2,6) Waldbeerjoghurt (g,6,7)	Fischstäbchen (MSC-Seelachs a,a1,d) Kartoffelpüree (i,g,7) Spinat (i,g,7) Obst regional/saisonal	KäseTortellini (ital.Nudelspezialität) in Tomatensauce (a,a1,g,i,6,7) Lollo-Bionda Salat mit Kräuter- Joghurt-Dressing (g,i,2,6,7) Obst regional/saisonal	Hähnchenschnitzel (a,a1) Salzkartoffeln Wirsinggemüse (g,i,7) Obst regional/saisonal	Saarländische Erbsensuppe (h,i) Wienerwürstchen Schweinefl.,i,j,1,3,4,5, Altern.Rindswurst, i,j,1,3,4,5) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,a2,c,6)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsestäbchen (Blumenkohl, Kartoffeln, Mais, Gouda, a,a1,g,7)	siehe oben	Vegi Schnitzel (auf Milch- Eiweißbasis a,a1,a4,c,g,7)	mit Kartoffelwaffel (c)
 28.10.19 bis 01.11.19	Bio Rigatoni in Paprika Frischkäsecreme (a,a1,c,g,i,7) Chinakohl mit Cocktail-Dressing (g,j,2,6,7) Joghurt mit Schokomüsli (a,a1,a4,e,g,6,7)	Kaiserbraten (Schweinefleisch 1,5) Alternativ Putenbrust Sauerkraut (3) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Seelachs in der Maispanade (d,6) Salzkartoffeln Gurkensalat in Dillvinaigrette (i,j,2,6) Obst saisonal/regional	Putengulasch in Tomatencreme (g,i,6,7) Vollkornreis Erbsen (i) Obst regional/saisonal	Feiertag Bio-Karotten-Ingwer-Kürbis- Kartoffelsuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Apfelpannkuchen (a,a1,c,g,3,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarische Bratwurst (a,a1,c,f)	Süßkartoffel-Lasagne (g,i,7)	Vegetarischer Gulasch (auf Milch- Eiweißbasis a,a1,a4,c,g,i,7)	siehe oben
 04.11.19 bis 08.11.19	Bio Jerelli-Nudeln à la Carbornara mit Kochschinkenwürfel (Schweinefl. a,a1,g,i,3,5,7) Lollo Rosso und Bionda Salat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional / saisonal	Gegrillte Hähnchenbrust Kartoffelpüree (g,i,7) Broccoligemüse (i) Joghurt mit Mandarinen (g,6,7)	Bio-Nudeln mit Bratkartoffeln (a,a1) Weißbrotroutons (a,f,g,7) Endiviensalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Apfelmus (3,6)	Norw. MSC Lachsschnitten in Gemüsejulienne-Sahnesauce Vollkornreis Gurkensalat mit Dillvinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Gemüsesuppe (Bio-Karotten, Wirsing, Kartoffeln, Sellerie Lauch) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Hefeteilchen (a,a1,a2,c,6)
Veg. Alternative	Kräutersauce (Petersilie, Korb, Schnittlauch, g,7)	Bulgurbratling (Bio-Karotten, Sellerie, Lauch, Paprika, a,a1,c)	siehe oben	Milchreis mit Zimt und Zucker (g,6,7)	siehe oben
 11.11.19 bis 15.11.19	Bio Makkaroni-Nudeln mit Thunfisch-Tomatensoße (a,a1,d,i) geriebenem Gouda Chinakohlsalat Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Bratapfel-Joghurt (f, g,6,7,8)	Lyoner-Muffin (Rind-Schweinefleisch f,i,j,1,3,5) Alter. Puten -Lyoner Muffin (f,i,j,1,3,5) Tomatenketchup (6) Bio-Möhren-Kartoffelpüree (g,7) Obst saisonal/regional	Bunter Nudelaufbau mit Tomaten, Erbsen, Mais (a,a1,g,7) Lollo-Bionda und Lollo Rosso mit Kräuter-Joghurt Dressing (g,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Chili con carne mit Rindfleisch Mais, rote Bohnen, Paprika (i,6) Vollkornreis Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2,6) Obst saisonal / regional	Winterliche Kartoffel- Kürbissuppe mit Bio Karotten (i,g,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Schokoladenpudding (g,6,7)
Veg. Alternative	Tomatenbasilikumsauce (i,g,6)	Rühreier (c)	siehe oben	Chili sin Carne mit roten Bohnen,Mais, Paprika (i,6)	siehe oben

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

MSC = Fisch aus umwelt- und bestandschonender Fischerei

Zusatzstoffliste und Allergienliste sind als Aushang in unseren Einrichtungen einsehbar.

DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.